



لولو الصغيرة



المغلمرات المصورة - العالاق



رشيتة التحرير والمديرة المسؤولة الشلى تشتاهاين دَاكرُورَ مديرة التحيشر مجاة جربيديشني



تصدين دارالمضوعات المصورة شوم ال

(المضوفات المعورة في. ٥

تصدرعتها مجالات ومجادات سودرمان ، لولو الصغارة ، الوطواط ، الديرق ، طارف ، عبادلة الفضياء ، المغامروت الأربعة وبباك روجود ،



المورعون المعست مدون

السركة اللبسانية للسوزيع الصحف والطبوعات ص ب ١١٠٦٠٨٦ بيروت لينان هاتف ١٢٠٦٧٠

قسي العالم العربي

الشركة المتحدة لتوزيع الصحف والمعبوعات	الكويت
الصحف والصوعات	

الأردن وكالة التوزيع الأردنية

البحرين الشركة العربية للوكالات والتوزيع

دولة الامارات العربية المتحدة

أيــو ظبي المؤــــة العامة للطباعة والنشر والتوزيع

> ديسي مكتبة دار الحكمة قط دار التقافة

> > المملكة العربية

السعودية مكتبة مكت الجماهيرية العربية

مسقمط المؤسسة العربية للتوزيع

المعن العدو

لينان: ٢٠٠٠ ق. ل.
سورية: ١٠٠، ١٠٠ ق.س.
العراق العراق المعاقلين
الأردن: الأردن:
الكويت: اقلس
المعودية: ، وبالات
الميحرين ١٠٥ قلس
لطسر: ، وريالات
دي، أبو ظين ه دراهم
عدن :
الجراش تونس ه قرنكات
المفرب! ٥ دراهم
ليا المستديدة ودهم
سقط المستعدد المعاييرة
اليمن! ٥ ريالات

المطيوعات المصورة ش يم إل

شارع الحمراء مبنى مركز صباغ بيروت.

ماتف : ۲٤٠٤١١/١/٣ ۲٤٣٢٢٦/٧/٨ ص . ب . ب . ٤٩٩٦ ميروت







































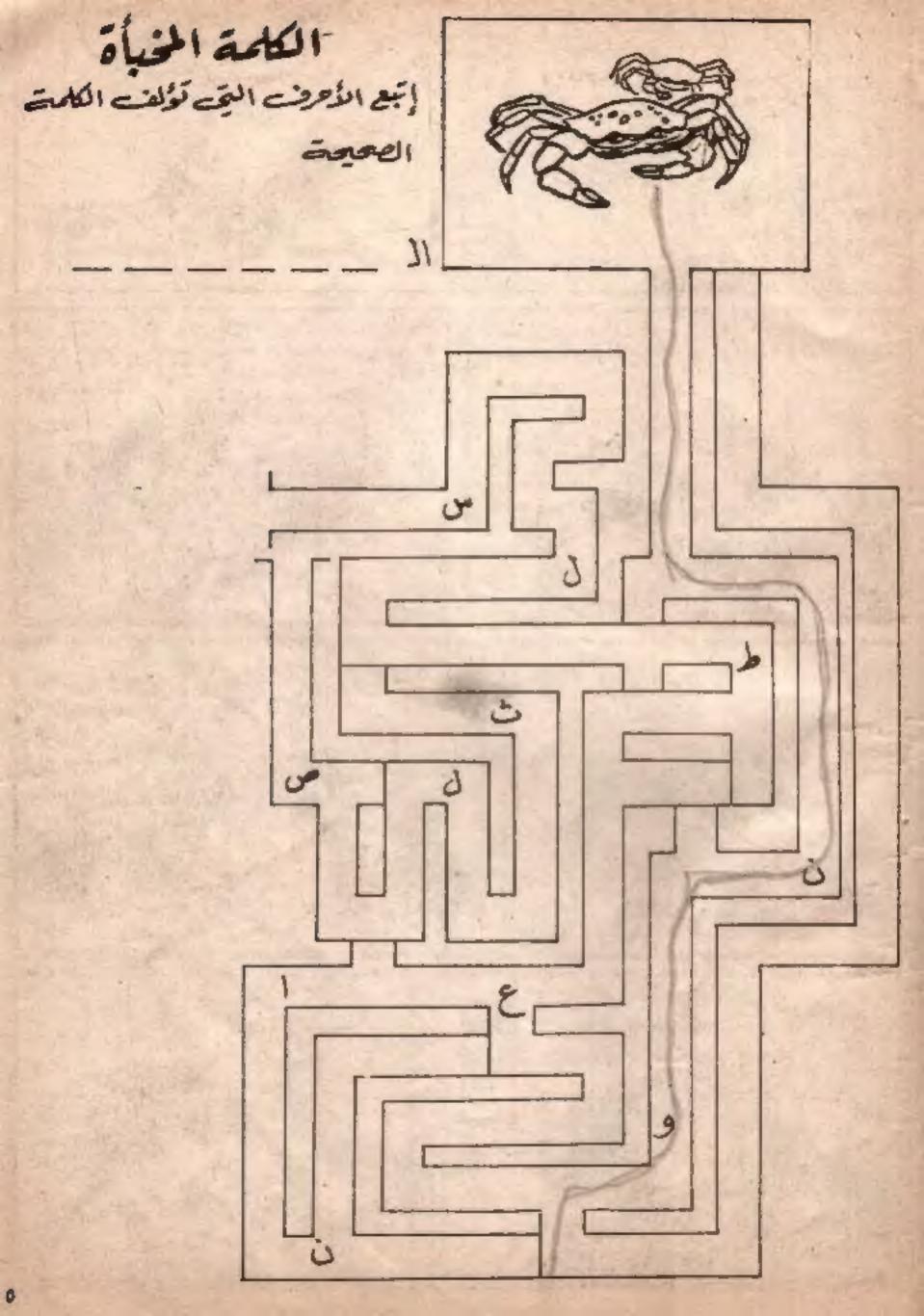






















































كلمترة

تغب يرا () مشايرة (



















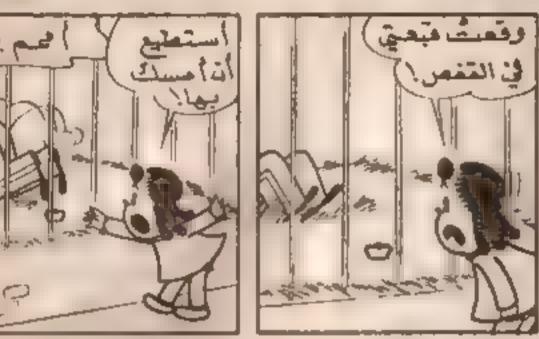


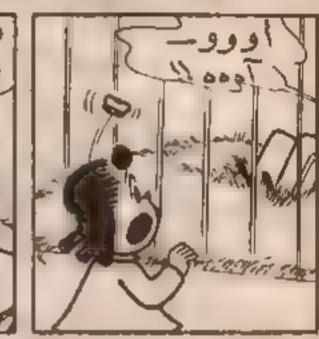






























































عميني يرتي البطِّ في ﴿ وَلَكُنَّ سِمِنَ

المزرءة ووعدان العدلامين









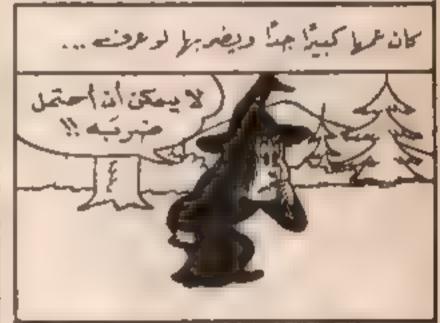
















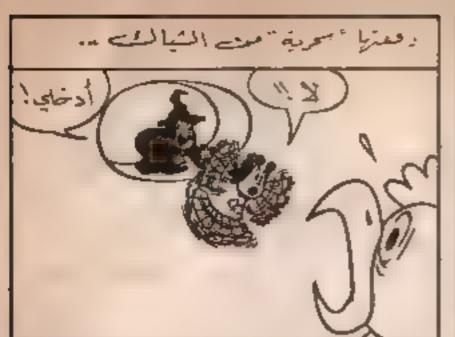






الم المانية متي الا











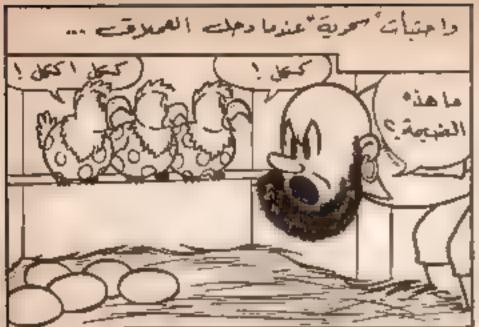










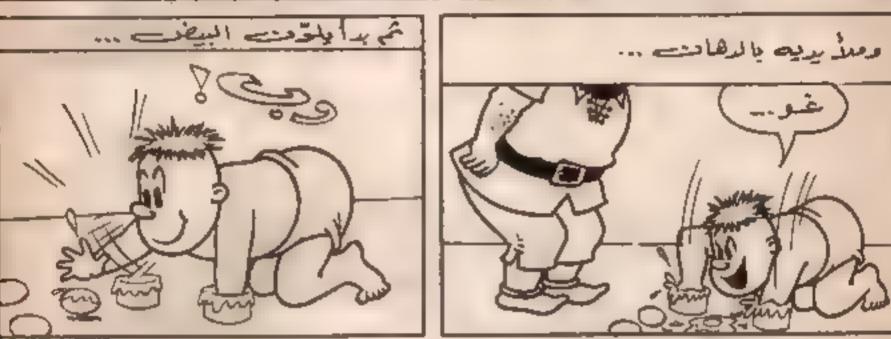








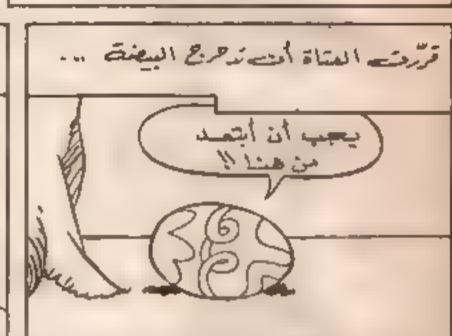


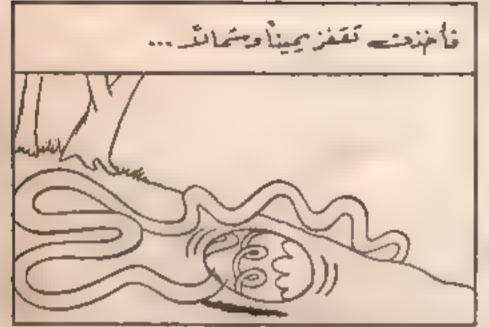








































كعكة التناح

المقادير:



ربع فنجان زبدة (أو كريسكو)
فنجان سكر
بيضة واحدة
فنجان طحين الحلويات
ملعقة صغيرة كربونات
ملعقة صغيرة قرفة
ربع ملعقة صغيرة جوز الطيب
ربع ملعقة صغيرة ملح
فنجانان من التفاح المقشر والمقطع
فنجانان من التفاح المقشر والمقطع
فنجان جوز مقطع

طريقة التحضير:

- ١ _ إمزحي الربدة مع السكّر جيداً ثم أصيمي البيضة.
- ٢ ــ أمخلي الطحير مع الكربوبات والقوفة وحور الطيب والمنع وأضيعي الخبيط إلى الربدة والسكر
 مع تحريك مستمر.
 - ٣ ــ أضيفي التماح المقطّع والزبيب والجوز واحلطيها حيداً.
- ٤ ــ إدهبي صينية مربعة (قياس ٢٣×٢٣ سنتم) بالربدة ورشي عليها قليلًا من الطحير . واسكبي المؤيج قيها .
- من والدتك أو من شحص أكبر مك سنا أن يشعل قرن الحَبْرِ لدرجة متوسطة (او ٣٥٠ دوسطة إلى أن تنضح.
 درحة فاهرجايت). واخبزي الكعكة حوالي ٤٥ دقيقة إلى أن تنضح.
- ٦ أطفئي نار الفرن وأحرحي الصينية وضعيها جانبا إلى أن تبرد. إقلبي الكعكة على خشبة وقطعيها قطعا مربعة أو مستطيلة وقدميها مع الشاي أو الشرابات

المعليمات بدقة واستعملي الأدوات الصحيحة للمفادير: مقدار فحان أو مقدار منعقة يمني مستوى الحافة غاماً.

٧ - حصري كل متطلبات الوصفة قبل البدء بالكيل، ومن المستحس أن تحرجي الحليب والبيض والزبدة من الثلاجه قبل تحصير الكعكة بحوالي مساعة، ومن مستحس أيصاً أن تداي بكيل المعادير المشعة (مثل العلجين والسكر) قبل السائلة (مثل الحليب أو الماء أو اللبن، . . . الخ) . أل عد كيل الطحين، أنخلي الطحين الطحين مرة في المنادير مرة في الطحين مرة في .

ســ حيل الكريسكو (أو الريدة) إثبعي
 لطريقة العلمية التالية:

ردا دعت السوصفة إلى نصف في منطقة المنطقة أولاً إملاي المنحان نصفه المناه، ثم أضيعي الكريسكو (أو لربدة) إلى أن يعلو الماه إلى حافة

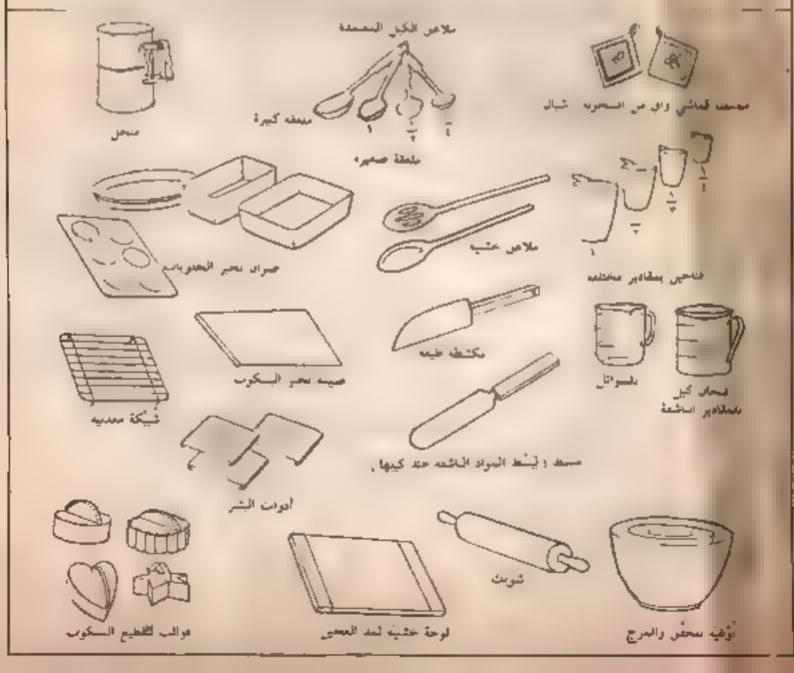
العنجان. أمكبي الماء فيبقى لديث نصف ضحان كريسكو (أو ربدة) كدلك لـ ٢/٤ فتجان كريسكو (أو ربدة)، إملاي العنجان ربعه بالماء، والخ.

(إسألي والدك أو أخاك الأكبر منت سمّا عن التفسير العدمي لذبك).

٣ - من المستحسن أن تحمّي قرن الحبر عشر دقائق قبل الحبر، وأن تضعي قالب الحلوى على الرف الأوسط.

٤ ــ لسائد من سهاء حبر الكعكة، اطبي من والدتك أن تشحر ذلك بشكّه بسواك، رإذا لم يعلق على المسواك شيء، فهد، يعني أن الكعكة خبزت (صارت جاهرة).

حضري الشبيكة لوضع القالب عليه ليبرد. إشهي أن تحرجي القالب من لعرد وأنت عسكة عسماك قعاشي واقي من السحوية (شبال).



أكمل رسم التوائم الأربعة





اطلب

تمثيليات لولو الجذء الأول والثاني تجدها في جميع الكتالت

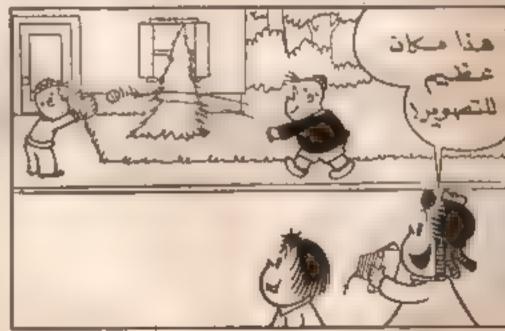








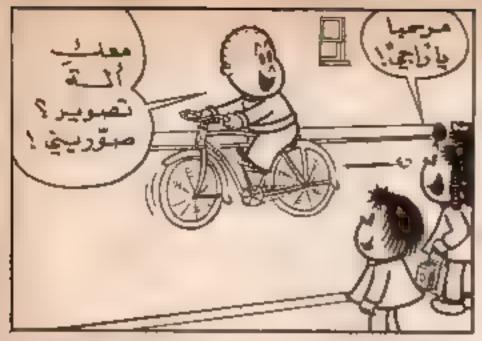


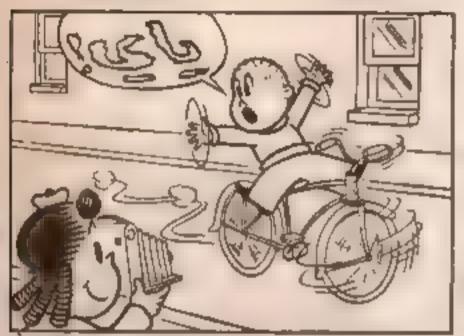






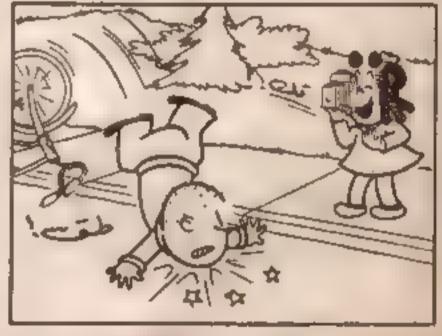


















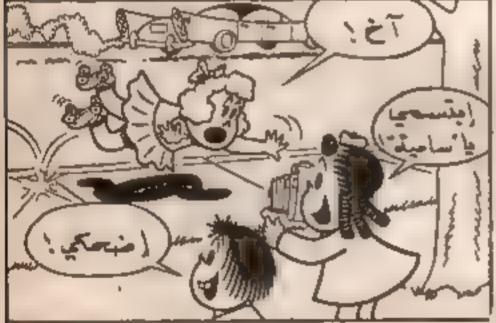






















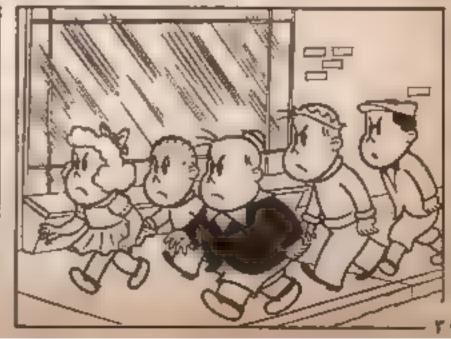




























من يصطاد السمكة ؟



إنتقل بلين أ وْبْ فِي أَسْرِع وقدت ممكن



هـ ل أنت من أصدفتاء لولو؟	
بورتك لننشرهالك في : بجسلة ليولسو	إرسال
ص. ب ، ٤٩٩٦ - بياروت - لبنان	

فسيمة أمهدف المولو		
		الإسم
	*	الجنسية
		السف

وهدلت مدراسداة أصدوت المولو الصغيرة ؟

قسيمة ركن التعارف لهواة المراسلة	
السن	ال _ا سم العثوان
	الهواية

الرمباء الكتابة بخط واضح

ملاحظة هامت: ننشر نقط الصور والاسماء المرنقت بالقسيمة













الراديوك إنه كالتلفزد































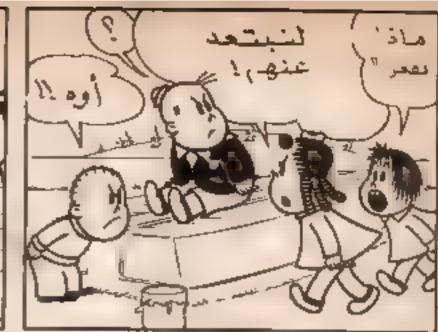


































































































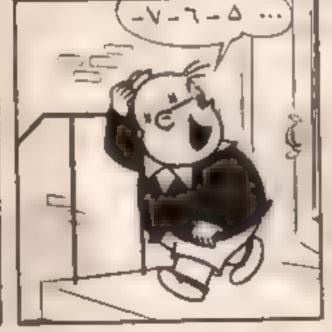














N-1-4-A

